

バーベキューグリル 取扱説明書

eva solo

この度は、お買いあげ頂きまして誠にありがとうございます。ご使用前にこの取扱説明書をよく読んでいただき、正しくお使いいただくことをお願いいたします。また、この取扱説明書は重要ですので、必ず保管してください。

■組み立て方

■本体を地面に立て、ヒートシールド①を本体内部に取り付けます。このヒートシールドは、木製のテラスや芝生など、可燃性の設置面を熱から守るはたらきがあります。

■炭用バケツ③に、リング部分を上向きにした炭用網②を取り付け、そのバケツを本体に入れます。炭用バケツは、使う溝（○）により2段階の高さに調節できます。

■焼き網④を最上部に取り付けます。長期間グリルをご使用にならない場合は、焼き網の上に保護用のフラットリッド⑤を被せてください。

■同梱されている2つのハンドル⑥を、○で示される溝に対角線上に差し込み、90度回転させると固定されます。これでグリルを持ち上げることができます。持ち上げる際は必ずグリルが冷めた状態で行ってください。熱いままのグリルを移動させると大変危険ですので絶対にやめてください。同じ要領でハンドルは焼き網を持ち上げる際にも使用できます。

■初めてのご使用前に、焼き網を水と洗剤でよく洗い、焼き網表面に調理油を少量塗布してください。初めて火を入れる際には、金属表面に残っている油分が焼け落ちるまで30分以上待って調理を開始してください。

■調理法

■直接調理

炭用網に炭を均等に並べます。

■温度差のある直接調理

炭用網の中央部に炭を集中させることにより、中央部は高い温度、周りは低い温度での調理が可能になります。

■間接調理

炭用バケツを下段に設定します。次に炭用網の淵部分に炭を並べます。肉汁や油を受けるために中央部にアルミ製のバットをおくことも可能です。アルミ製バットをおくことで、煙の量を減らすことができます。また、間接調理の際には、ドームリッド(別売)をご使用できます。ドームリッドをかぶせることで、グリル内部がオーブンの機能を果たし、大きな食材も簡単に調理することができます。

■お手入れ方法

■ステンレススチール製品をサビから守るためには、濡れたまま放置せず、塩や化学製品、食材の残りなどをしっかりと取り除いた状態を保ってください。

■グリルの表面は定期的に食器用洗剤を溶かした水とスポンジで洗ってください。

■ステンレススチール製の付属品は、全て食器洗浄機を使用できますが、焦げてこびりついた汚れはあらかじめ取り除いてからご使用ください。

■商品の表面をスチールウールや硬いものだとするとキズが付くことがありますので、ご注意ください。

■グリルはご使用后すぐに洗うことをお勧めします。すぐに洗うことができない場合は、湿り気のある草の上に一晚置いておくと、汚れが取れやすくなります。

■炭用バケツに残った灰は、使用后全て捨ててください。繰り返し使用することで、バケツの内側が黒くなることがありますが、機能性に変わりはありません。

■グリルを長くご使用いただくためには、清潔でしっかり乾燥させた状態を保つことが最も重要です。グリルを使用していない時は、必ず付属のフラットリッドをかぶせておいてください。別売りのカバーのご使用もお勧めします。

■使用上のご注意

■当商品は必ず屋外でご使用ください。室内での使用は、火災など人命に関わる危険をもたらす可能性があります。

■可燃物から1.5m以上離れた場所でご使用ください。

■強風下でのご使用は避けてください。風によって、燃料へ過剰に酸素が送り込まれ、過熱の原因となります。

■液体燃料のご使用はできるだけ避けてください。ご使用になる際は、絶対に熱したグリルに注がないようご注意ください。

■ゆったりとした薄い化学繊維製の服でグリルに近づくのは危険ですのでご注意ください。

■小さなお子様や動物がグリルに近づかないようご注意ください。

■グリルが熱いうちは、絶対に直接手など触れないでください。また、動かさないでください。

■炭に火がついている間は炭用バケツを動かさないでください。

■完全に火が消えるまで炭用バケツを空けないでください。灰が冷めるまで24時間以上かかることもありますのでご注意ください。

■熱した状態のグリルに水をかけないでください。金属を傷める場合があります。

■熱したグリルに保護用のフラットリッドは使用しないでください。変色や変形の原因となる恐れがあります。

■フラットリッドの端で手を切らないようご注意ください。

■オプション品（別売り）



トング



スパチュラ



焼き串



スターター



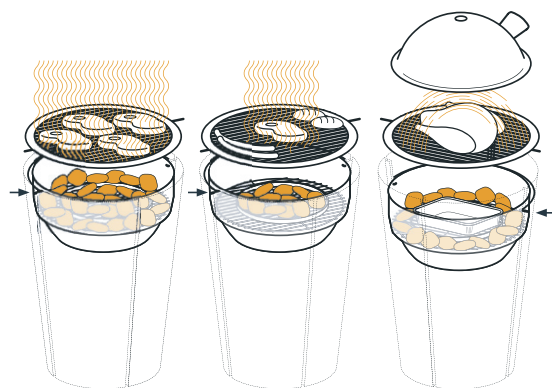
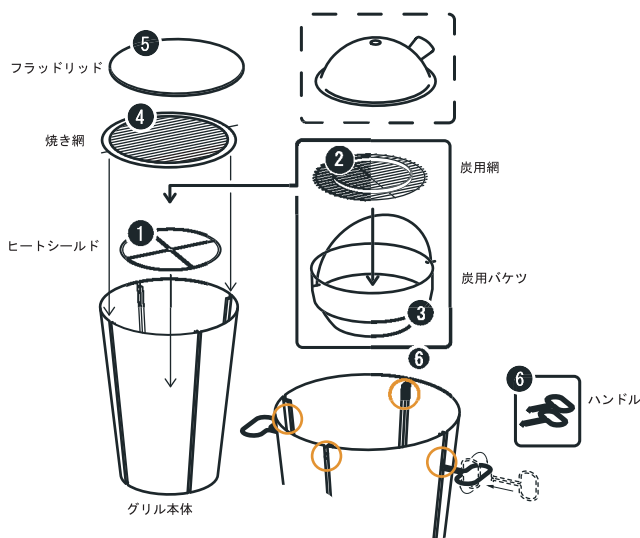
ドームリッド



スタンド



カバー



品質表示	
品名	グリル
材質	ステンレススチール（本体、フラットリッド、焼き網、炭用網、ヒートシールド、ハンドル） スチール（炭用バケツ）
輸入者	アカツキコーポレーション株式会社 〒112-8622 東京都文京区千石4-37-20 Tel 03-3941-3151
デンマーク製	袋 箱

販売元

お問い合わせ窓口

セキスイエクステリア株式会社 資材営業部

〒107-0052 東京都港区赤坂4丁目1番33号 赤坂中西ビル7F

TEL 03-6779-7100